

RONDO Burgdorf AG
Heimswilstrasse 42
3400 Burgdorf/Switzerland
Tel. +41 (0)34 420 81 11
Fax +41 (0)34 420 81 99
info@rondo-online.com

RONDO Schio s.r.l.
Via Lago di Albano, 86
36015 Schio (VI)/Italy
Tel. +39 0445 575 429
Fax +39 0445 575 317
schio@it.rondo-online.com

RONDO GmbH & Co. KG
Hoorwaldstrasse 44
57299 Burbach/Germany
Tel. +49 (0)2736 203-0
Fax +49 (0)2736 203130
info@de.rondo-online.com

RONDO S.à.r.l.
PAE «Les Pins»
67319 Wasselonne cedex/France
Tel. +33 (0)3 88 59 11 88
Fax +33 (0)3 88 59 11 77
info@fr.rondo-online.com

RONDO Ltd.
Unit 7, Chessington Park
Lion Park Avenue
Chessington, Surrey KT9 1ST/UK
Tel. +44 (0)20 8391 1377
Fax +44 (0)20 8391 5878
info@uk.rondo-online.com

000 RONDO Rus
Dmitrovskoe Chaussée 157, str. 4
127411 Moscow/Russia
Tel. +7 (495) 665 67 93
Fax +7 (495) 665 67 94
info@rondo-online.ru

RONDO Asia
Regional Office
No. 14-1 Mezzanine Floor
Jalan 11/116B
Kuchai Entrepreneurs Park
Off Jalan Kuchai Lama
58200 Kuala Lumpur/Malaysia
Tel. +60 3 7984 55 20
Fax +60 3 7984 55 95
info@my.rondo-online.com

RONDO Inc.
51 Joseph Street
Moonachie, N.J. 07074/USA
Tel. +1 201 229 97 00
Fax +1 201 229 00 18
info@us.rondo-online.com

RONDO Inc.
267 Canarctic Drive
Downsview, Ont. M3J 2N7/Canada
Tel. +1 416 650 0220
Fax +1 416 650 9540
info@ca.rondo-online.com

www.rondo-online.com



Sfogliatrici meccaniche:

da Econom ad Automat



Cosa contribuisce a farci avere successo? La nostra conoscenza e la nostra esperienza.

Per ottenere prodotti di pasticceria di qualità elevate è necessario partire da pastelli e bande di pasta ottimali. Per fare ciò, sono necessarie conoscenze tecniche approfondite, sia vostre che di RONDO.

Da oltre 60 anni RONDO produce con grande passione sfogliatrici di successo. Possiamo contare su una combinazione unica di conoscenze tecniche ed esperienza, di cui potrete usufruire quotidianamente utilizzando le nostre sfogliatrici meccaniche. Dough-how & more.

Le sfogliatrici RONDO potete offrire:

- Lavorazione di tutti i tipi di impasto
- Elevata efficienza produttiva
- Struttura robusta
- Uso semplice
- Pulizia rapida



Econom – la compatta

Sia che si tratti del modello da tavolo o con basamento, Econom è la macchina ideale per hotel, ristoranti, pizzerie e cucine industriali, ma anche per piccoli forni artigianali e pasticcerie.



Rondomat – l'ergonomica

L'affidabile Rondomat si contraddistingue per il suo design ergonomico, particolarmente facile da pulire.



Manomat/Automat – il "manovale"

Con le potenti sfogliatrici meccaniche Manomat e Automat potrete lavorare grandi volumi di pasta, anche per un impiego in più turni.



Come risolvete i Vostri problemi di spazio? Con soluzioni compatte ed efficienti.

Econom sfoglia in modo delicato e preciso la pasta ed ha un ingombro minimo. Con una larghezza di lavoro di 500 mm, è la sfogliatrice ideale per gli spazi ristretti, ad esempio per hotel, ristoranti, pizzerie, cucine industriali, piccoli forni artigianali e pasticcerie.



Econom 4000
Modello da tavolo STM 5303



Econom 4000, modello con basamento
SSO 5304



Dopo l'uso, è sufficiente chiudere i tavoli, per liberare spazio prezioso per altri lavori.

Prodotti uniformi

Con il fermo per lo spessore finale potete impostare lo spessore desiderato in modo estremamente semplice e preciso:

- Spessori finali costanti delle bande di pasta
- Dimensioni e peso dei prodotti uniformi

Nuovo design

Numerosi dettagli intelligenti rendono Econom particolarmente facile da pulire:

- Superfici lisce
- Fermo per lo spessore finale integrato
- Raschiatori smontabili e rimontabili senza attrezzi
- Tappeti sintetici (disponibili come optional)

Lavoro semplice

Con Econom è possibile lavorare senza fatica, e senza sforzo:

- Elementi di comando facilmente accessibili
- Leva ergonomica di abbassamento cilindri



Dati tecnici

	Econom 4000	STM 5303	SSO 5304
Struttura		Modello da tavolo	Modello con basamento
Larghezza tappeti		475 mm	475 mm
Lunghezza totale tavoli		1550 mm	2060 mm
Lunghezza cilindri		500 mm	500 mm
Apertura cilindri		0,3 - 30 mm	0,3 - 30 mm
Abbassamento cilindri		Manuale	Manuale
Velocità tappeto di scarico		50 cm/s	50 cm/s
Potenza		0,75 kVA / 0,5 kW	0,75 kVA / 0,5 kW
Tensione di alimentazione		3 x 200 - 460 V, 50/60 Hz 1 x 200 - 230 V, 50 Hz 1 x 200 - 230 V, 60 Hz 1 x 110 V, 60 Hz	3 x 200 - 460 V, 50/60 Hz
Ingombro (mm)			
• In posizione di lavoro, raccogli pasta aperti		1040 x 1550 mm	1045 x 2500 mm
• In posizione di riposo		1040 x 815 mm	1045 x 1100 mm
Peso		80 kg	145 kg

Dati soggetti a modifiche tecniche. Attenersi alle disposizioni di sicurezza e alle specifiche dei vari modelli, riportate nelle istruzioni per l'uso. Rispettare i cartelli di divieto e di avviso apposti sulle macchine in conformità alle istruzioni per l'uso.

Cosa Vi consente di lavorare senza fatica? Una sfogliatrice ergonomica.

Rondomat è la sfogliatrice adatta per pasticcerie piccole e medio-grandi. È caratterizzata da una struttura robusta e da un design ergonomico. Con Rondomat potrete lavorare delicatamente tutti i tipi di pasta, ottenendo pastelli e bande di pasta uniformi. La larghezza di lavoro di 650 mm Vi consente di alimentare persino banchi di lavoro, macchine per croissant e piccole linee di produzione di prodotti di pasticceria.



Rondomat 4000 SSO 6407
con le opzioni: struttura inossidabile, in acciaio inox, sottopiani per la raccolta della farina, tappeti sintetici



Struttura robusta

Rondomat è compatta e stabile:

- Tavoli sollevabili
- Facile da spostare
- Tavoli, supporti e piani di raccolta pasta in acciaio inossidabile
- Barra di protezione degli elementi di comando
- Struttura in acciaio inox (disponibile come optional)



Facile da pulire ed igienica

Rondomat è particolarmente veloce da pulire:

- Superfici lisce
- Nessuno spigolo dove si possa depositare lo sporco, né viti a vista
- Raschiatori montabili e smontabili facilmente

Uso semplice e lavoro comodo

Numerosi dettagli intelligenti facilitano il lavoro con Rondomat:

- Leva di abbassamento cilindri ergonomica
- Dispendio minimo di forze per lo spostamento dei cilindri
- Lavoro senza fatica
- Scala chiaramente leggibile
- Fermo per lo spessore finale facile da spostare



Rondomat è inoltre disponibile con una leva di inversione disponibile come optional, caratteristica che si dimostra particolarmente pratica se si desidera posizionarsi vicino alla macchina, per osservare meglio la banda di pasta.

Lo sfarinatore automatico (disponibile come optional) infarina la banda di pasta in modo preciso ed uniforme, minimizzando la dispersione di polvere di farina.

Dati tecnici

Rondomat 4000	SSO 6404	SSO 6405	SSO 6407
Struttura basamento			
• Verniciato	Standard	Standard	Standard
• In acciaio inossidabile	Disponibile come optional	Disponibile come optional	Disponibile come optional
Sfarinatore automatico	Disponibile come optional	Disponibile come optional	Disponibile come optional
Larghezza tappeti	640 mm	640 mm	640 mm
Lunghezza totale tavoli	2300 mm	2730 mm	3330 mm
Lunghezza cilindri	660 mm	660 mm	660 mm
Apertura cilindri	0,3 - 45 mm	0,3 - 45 mm	0,3 - 45 mm
Abbassamento cilindri	Manuale	Manuale	Manuale
Velocità tappeto di scarico	50 cm/s	50 cm/s	50 cm/s
Potenza	2,0 kVA / 1,1 kW	2,0 kVA / 1,1 kW	2,0 kVA / 1,1 kW
Tensione di alimentazione	3 x 200 - 460 V, 50/60 Hz	3 x 200 - 460 V, 50/60 Hz	3 x 200 - 460 V, 50/60 Hz
Ingombro (mm)			
• In posizione di lavoro, raccogli pasta aperti	1330 x 2670 mm	1330 x 3100 mm	1330 x 3620 mm
• In posizione di riposo	1330 x 1550 mm	1330 x 1815 mm	1330 x 2180 mm
Peso	260 kg	270 kg	275 kg

Dati soggetti a modifiche tecniche. Attenersi alle disposizioni di sicurezza e alle specifiche dei vari modelli, riportate nelle istruzioni per l'uso. Rispettare i cartelli di divieto e di avviso apposti sulle macchine in conformità alle istruzioni per l'uso.

Quali sono le condizioni per un impiego continuo? Robustezza e rendimento elevato.

Manomat e Automat sono le sfogliatrici adatte a lavorare velocemente grandi volumi di pasta o per un impiego in più turni. Numerosi dettagli intelligenti provvedono a garantire il massimo comfort di utilizzo. Il design è estremamente robusto e le superfici lisce in acciaio inossidabile semplificano la pulizia.



Manomat 2000 SSO 677
con le opzioni: sottopiani per la raccolta della farina e tappeti sintetici

Manomat – abbassamento manuale dei cilindri

Per Manomat la regolazione dei cilindri è esclusivamente manuale.

Automat – abbassamento automatico dei cilindri

Selezionare uno dei quattro programmi di regolazione dei cilindri. Durante la stesura della pasta, riduce automaticamente la distanza tra i cilindri e stende i Vostri pastelli in modo sempre uniforme. Questo consente di ottenere una qualità sempre elevata:

- 4 programmi automatici
- Comando manuale

Spessore finale esatto

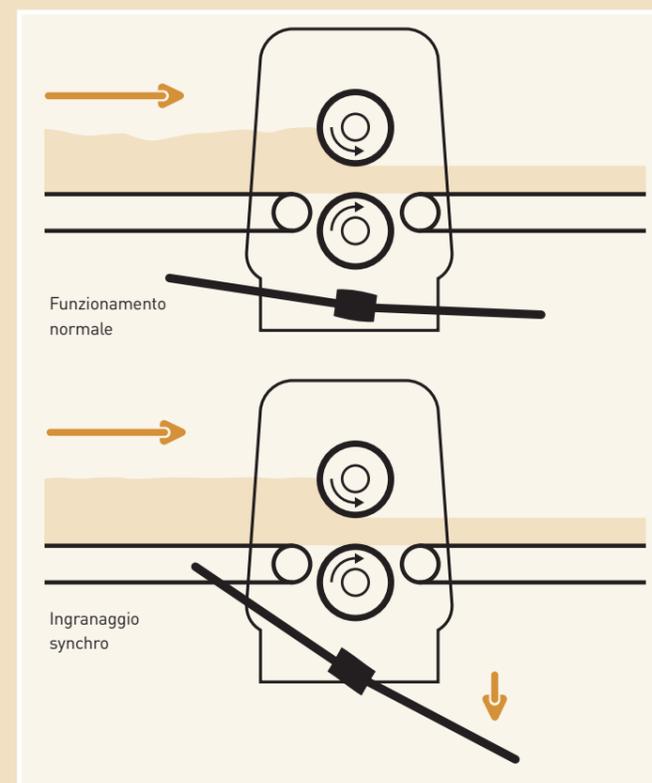
La scala più larga consente di regolare con estrema precisione anche spessori finali della pasta inferiori a 2 mm:

- Scala larga e ben leggibile
- Regolazione semplice ed esatta degli spessori finali della pasta
- Apertura e chiusura facile e rapida dei cilindri con leva di abbassamento ergonomica
- Più prodotti con la medesima quantità di pasta



Ingranaggio synchro unico nel suo genere

Le bande di pasta tendono a formare onde, ad accumularsi o a strapparsi. L'ingranaggio synchro di Manomat e Automat consente di risolvere questo problema. Abbassate la leva di inversione: l'ingranaggio synchro viene attivato ed adegua la velocità del tappeto di ingresso. Ciò consente di laminare la pasta in modo perfetto fino ad uno spessore finale sottilissimo.



Dati tecnici

	Manomat 2000 SSO 675	Manomat 2000 SSO 677	Automat 2000 SSO 685	Automat 2000 SSO 687
Struttura basamento	In acciaio inossidabile	In acciaio inossidabile	In acciaio inossidabile	In acciaio inossidabile
Sfarinatore automatico	Disponibile come optional	Disponibile come optional	Disponibile come optional	Disponibile come optional
Larghezza tappeti	640 mm	640 mm	640 mm	640 mm
Lunghezza totale tavoli	2720 mm	3320 mm	2720 mm	3320 mm
Lunghezza cilindri	660 mm	660 mm	660 mm	660 mm
Apertura cilindri	0,5 – 45 mm			
Abbassamento cilindri	Manuale	Manuale	4 programmi/manuale	4 programmi/manuale
Velocità tappeto di scarico	60 cm/s	60 cm/s	60 cm/s	60 cm/s
Potenza di alimentazione	1,5 kVA / 0,9 kW			
Tensione	3 x 200 – 460 V, 50/60 Hz	3 x 200 – 460 V, 50/60 Hz	3 x 200 – 460 V, 50/60 Hz	3 x 200 – 460 V, 50/60 Hz
Ingombro (mm)				
• In posizione di lavoro, raccogli pasta aperti	1215 x 3200 mm	1215 x 3800 mm	1215 x 3200 mm	1215 x 3800 mm
• In posizione di riposo	1215 x 1440 mm	1215 x 1760 mm	1215 x 1440 mm	1215 x 1760 mm
Peso	230 kg	235 kg	235 kg	240 kg

Dati soggetti a modifiche tecniche. Attenersi alle disposizioni di sicurezza e alle specifiche dei vari modelli, riportate nelle istruzioni per l'uso. Rispettare i cartelli di divieto e di avviso apposti sulle macchine in conformità alle istruzioni per l'uso.

Come si ottiene infine la perfezione? Prestando inizialmente attenzione alla qualità.

Solo se i Vostri pastelli e blocchi di grasso hanno una forma rettangolare ed uniforme, anche le bande di pasta saranno uniformi. Bande di pasta uniformi consentono di ridurre gli scarti e, di conseguenza, i costi. Con Rondopress è possibile ottenere senza fatica e con estrema semplicità blocchi di pasta e grasso uniformi e rettangolari. Inoltre in virtù della forza di compressione elevata, Rondopress mantiene il grasso perfettamente elastico, consentendo così di ottenere strati di grasso particolarmente uniformi.

Facilità di pulizia

Rondopress è rapida e semplice da pulire:

- Alloggiamento e coperchio in acciaio inossidabile
- Piastra di pressione facile da pulire



Rondopress consente di formare con estrema semplicità e senza fatica pastelli e blocchi di grasso uniformi:

1. Collocate la pasta o il blocco di grasso già pesati nella camera di compressione in acciaio inossidabile.
2. Dopo aver chiuso il coperchio, ha inizio il processo di pressione.
3. Il coperchio si apre automaticamente una volta raggiunto il tempo di pressione impostato e il blocco di pasta rettangolare e uniforme o il blocco di grasso ammorbidito sono pronti per essere ulteriormente lavorati.

Dati tecnici

Rondopress	SHTP.A / SHTP.C
Dimensioni esterne	650 x 640 x 1200 mm
Camera di compressione	512 x 409 x 135 mm
Tensione di alimentazione	200 - 420 V, 50 Hz 220 V, 60 Hz (UL)
Potenza	3,0 kVA
Peso	330 kg

Dati soggetti a modifiche tecniche. Attenersi alle disposizioni di sicurezza e alle specifiche dei vari modelli, riportate nelle istruzioni per l'uso. Rispettare i cartelli di divieto e di avviso apposti sulle macchine in conformità alle istruzioni per l'uso.

Desiderate avere maggiori possibilità? Rivolgetevi al Vostro consulente tecnico RONDO.

Volete una sfogliatrice più potente o desiderate automatizzare maggiormente la Vostra azienda? Il programma RONDO comprende altre sfogliatrici elettroniche e Cutomat. Il consulente tecnico RONDO sarà lieto di illustrarvi le nostre soluzioni.

Sfogliatrici elettroniche

Per le industrie pasticciere di grandi dimensioni e per alimentare una linea di produzione di prodotti di pasticceria, le potenti sfogliatrici elettroniche sono gli strumenti ideali.



Rondostar – la versatile

Disponibile in due versioni, con basamento e sottostruttura rigida. Rondostar si contraddistingue per la sua estrema flessibilità.



Compas HD – la potente

È particolarmente potente e concepita per l'impiego continuo. Compas HD convince per la struttura robusta, l'estrema semplicità di utilizzo e la velocità.

Modelli Cutomat

Per combinare stesura della pasta e taglio. Le Cutomat sono sfogliatrici di alta qualità con stazione di taglio integrata, per sfruttare gli spazi disponibili in modo ottimale.



Randomat-Cutomat

Sfogliatrice meccanica con stazione di taglio, unisce ergonomia a rendimento e igiene.



Manomat-Cutomat e Automat-Cutomat

Sfogliatrice meccanica con stazione di taglio, con tutti i vantaggi di Manomat e Automat.



Rondostar-Cutomat

Coniuga i vantaggi di una sfogliatrice computerizzata con quelli di una stazione di taglio integrata.